

## **BAB XIII**

### **PENUTUP**

#### **13.1 Kesimpulan**

PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *Futher and Sausage Process Plant* merupakan perusahaan bergerak dalam industri perunggasan terpadu di Indonesia. Tata letak pabrik PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *Futher and Sausage Process Plant* didasarkan pada tata letak yang berorientasi pada produk dan berlokasi pada tempat yang strategis sehingga mempermudah distribusi bahan baku serta produk. Struktur organisasi yang digunakan oleh PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *Futher and Sausage Process Plant* berbentuk Lini dan Staff yaitu staf tidak memiliki seorang bawahan, jadi masing-masing pekerja memiliki perannya dan fungsinya sendiri-sendiri serta ada staff pembantu. Jumlah karyawan PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *Further and Sausage Processing Plant* adalah 298 orang yang terdiri dari 36 orang karyawan bulanan dan 262 karyawan harian, dengan sistem kerja 5 hari kerja yaitu Senin sampai hari Jumat dengan jam kerja 8 jam dengan 1 jam istirahat dan hari Sabtu 5 jam, dan libur pada hari Minggu dan hari libur nasional. Jumlah karyawan pada bagian produksi sendiri terdapat 68 orang untuk jumlah bagian *quality control* terdapat 4 orang, untuk jumlah *premix* terdapat 3 orang, untuk jumlah *engineering* terdapat 6 orang dan untuk *warehouse* terdapat 4 orang. Bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan sosis adalah karkas ayam, Es, Minyak, Garam, TVP (*Texturized vegetable protein*), ISP (*Isolate Soy Protein*), tepung tapioka, tepung sagu, zat pewarna makanan, air dan es, pengawet alami, selongsong sosis. Proses produksi di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *Futher and*

*Sausage Process Plant* dilakukan secara *batch* (terputus-putus) dikarenakan jumlah produk dibuat menyesuaikan kebutuhan produksi dan tergantung dari kapasitas dari gudang. Kapasitas produksi PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *Futher and Sausage Process Plant* adalah 60 ton/hari. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *Futher and Sausage Process Plant* memproduksi sosis ayam dan sosis merah dengan merk Goldstar, 808, dan Ngetop. Jenis pengemas primer yang digunakan adalah LLDPE dan nilon serta pengemas sekunder menggunakan karton *double wall corrugated board*. Sanitasi dan pengawasan mutu oleh PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *Futher and Sausage Process Plant* dilakukan terhadap bahan baku, bahan pembantu dan produk akhir baik sebelum, sesudah dan saat akhir proses produksi. Pengolahan limbah PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *Further and Sausage Processing Plant* dalam produksi sosis ada dua yaitu limbah padat dan cair. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *Futher and Sausage Process Plant* dalam proses produksinya akan menerapkan sistem ISO atau HACCP sehingga mutu dan kualitas produk akhirnya terjamin.

### **13.2 Saran**

Sanitasi proses yang dilakukan sudah baik, namun perlu peningkatan terutama pada sanitasi ruangan seperti lantai serta sanitasi pekerja. Perlu adanya pengawasan secara rutin pada karyawan yang bekerja pada proses produksi. Pengawasan mutu produk yang dilakukan sudah baik, namun perlu dilakukan peningkatan pengawasan pada pengujian-pengujian produk akhir. Perlu adanya instruksi yang jelas pada pekerja di bagian produksi, apabila terjadi pelanggaran dapat diberikan sanksi yang tegas.

## DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta : LPKE-UI.
- Assauri, A. 2004. *Manajemen Produksi*. Jakarta : Universitas Indonesia.
- Bartarfie, M.U.A. 2006. Analisis Pengendalian Mutu pada Proses Produksi Air Minum dalam Kemasan (AMDK) SBQUA (Study Kasus di PT. Sinar Bogor Qua, Padjajaran – Bogor). *Skripsi S-1*.IPB.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet., and M.Wotton. 1987. *Ilmu Pangan* (Hari Purnomo dan Adiono, Penerjemah). Jakarta: UI Press.
- Cornell, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Sistem Manajemen Indonesia*. Jakarta: CV. AkademiaPresindo.
- Dedi, M., F.M. Uus., N.K. Fitriyani. 2013. Analisis Manajemen Mutu Pelayanan Kesehatan pada Rumah Sakit Islam Karawang. *J. Manajemen*. Vol 10 (03).
- Departemen Kesehatan R.I. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Departemen Kesehatan R.I. 2004. *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Dirjen PPM dan PL. Jakarta. SK Gubernur Jawa Timur no.45 Tahun 2002.
- Direct Industry. 2016. *Cooler Unit*. [http:// www.directindustry.com/industrial-manufacturer/cooler-107174.html](http://www.directindustry.com/industrial-manufacturer/cooler-107174.html) (3 Januari 2016).
- Gasperz, V. 2011. *Ekonomi Manajerial*. Jakarta: PT Niaga Swadaya.
- Haryanto, B. dan Pangloli. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hui , F H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. USA: John Willy and Sons ,Inc

- Ilyas, S. 1983. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid 2*. Jakarta: Departemen Pertanian Puslitbang Perikanan.
- Jenie. 1996. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Yogyakarta: Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada.
- Kelly & Heidental, 2004. *Essential of Nursing leadership and Management*. New York: Thomson Delmar Learning.
- Koswara, 1992. *Pengolahan Pangan*. Jakarta: PradnyaParamita.
- Klinge, C. 2016. *Air Blast Freezer*. <http://www.klingecorp.com/freezer-units/cbu-30//> (3 Januari 2016).
- Kramlich, R. V. 1971. *Sausage product*; dalam: J. F. Prince dan B.S. Schweigert (Editor). *The Science of Meat and Meat Product*. San Fransisco: W.H. Freeman and Company.
- Maksindo. 2016. *Mesin Sealer*. [http:// www.tokomesin.com /Mesin Pengemas Sealer.html](http://www.tokomesin.com/Mesin_Pengemas_Sealer.html) (7 Oktober 2016).
- Marquis, B & C. Huston. 2010. *Kepemimpinan dan Manajemen Keperawatan*, Edisi 4. EGC.
- Metcalf and Eddy. 1991. *Wastewater Engineering Treatment, Disposal, Reuse*. New Delhi: McGraw-Hill Book Company
- Nasution, S. 1992. *Metode Research*. Bandung: Jemmars.
- Nickels, W.G., J. McHugh, & S.M. McHugh. 1997. *Understanding Business 4th Edition*. USA: McGraw Hill Comp, Inc.
- Nurminah, M. 2002. *Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas serta Pengaruhnya terhadap Bahan yang Dikemas*. <http://library.usu.ac.id/download/fp/fp-mimi.pdf> (3 Januari 2016).
- Purwaningsih, S. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

- Priyawinatkul, W. 1997. Optimizing Aceptability of Chicken Nuggets Containing Fermented Courpea and Peanuts Flours, *Journal of Food Science* 62 : 889-882
- Render, B and J.H. Heizer. 1997. *Principles of Operations Management*. New Jersey: Prentice Hall.
- Sarah, dan Tsaqqofa. 2010. Pembuatan Daging Tiruan dalam Bahan Pangan Local Tepung Tempe Kacang Komak Dan Aplikasinya Pada Produk Bakso, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Sarwono, B. 1997. *Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan*. Jakarta: Kanisius.
- Schaschke, C.J. 2011. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan pada Suhu Rendah*. Jakarta: Penerbit Swadaya.
- Shangyuh. 2016. *Soaking Mixer Machine*. Available at: [http://www.shangyuh/allproducts.com/search/Soaking\\_mixer\\_machine/page1/](http://www.shangyuh/allproducts.com/search/Soaking_mixer_machine/page1/) (3 Januari 2016).
- Susanto, T. 1994. *Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Suprijatna, E., U. Atmomarsono, dan R. Kartasujana. 2005. *Ilmu dasar Ternak Unggas*. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada Yogyakarta: University Press
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Universitas Gajah Mada.
- Tjiptono, F. and A. Diana. 1997. *Total Quality Manajement*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Troller, J.A. 1993. *Sanitation In Food Processing 2<sup>nd</sup> edition*. London : Academic Press, Inc.

- Wibowo, S., 1995. *Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wilson, NP., E.J. Dyeet., R.B. Hughes., C.R.V. Jones. 1981. *Meat and Meat Product: Factors and Affecting Quality Control*. London: Appliend Science Publishers.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan, Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno dan Surono. 2002. *GMP : Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor : M-Brio Press.